

Egregio cliente,

Con l'acquisto di questa nuova macchina per caffè espresso Crema lei ha scelto un prodotto svizzero di prima qualità. Con un'attenta lettura del presente modo d'uso ed eseguendo con cura le dettagliate istruzioni, lei otterrà un eccellente caffè che potrà degustare con i suoi ospiti lasciandoli entusiasti. Conservi il modo d'uso in luogo sicuro e a portata di mano. In caso di incertezze, o se desidera ulteriori informazioni, si rivolga pure direttamente a noi o al suo rivenditore specializzato. Saremo lieti di aiutarla affinché sia pienamente soddisfatta del suo acquisto.

SOLIS SA




Elementi di questa macchina per caffè espresso sono protetti da brevetto in Europa e i paesi d'oltremare.



**Legenda:**

- ① Contenitore dell'acqua estraibile, con coperchio
- ② Piastra d'appoggio per le tazze
- ③ Ugello orientabile per vapore e acqua calda
- ④ Manopola girevole per acqua calda/vapore
- ⑤ Griglia per le tazze, regolabile in altezza
- ⑥ Vaschetta di sgocciolamento estraibile
- ⑦ Portafiltro
- ⑧ Pressacaffè incorporato
- ⑨ Set di filtri: per 1 tazza, per 2 tazze e elemento per porzioni preconfezionate
- ⑩ Misurino

**Pannello dei comandi:**

-  Interruttore principale ON/OFF
-  Interruttore erogazione
-  Interruttore vapore
- Spia di controllo della temperatura del caffè
- Spia di controllo della temperatura del vapore

**Indice:**

<b>1.0</b>	Misure di sicurezza	Pagine <b>34-35</b>
<b>2.0</b>	Informazioni generali	Pagine <b>35</b>
<b>3.0</b>	Messa in servizio / Operazioni precedenti il primo uso	Pagine <b>36-37</b>
<b>4.0</b>	Preparazione dell'espresso con caffè macinato	Pagine <b>37-38</b>
<b>5.0</b>	Preparazione dell'espresso con porzioni preconfezionate	Pagine <b>38-39</b>
<b>6.0</b>	Erogazione dell'acqua calda	Pagine <b>39</b>
<b>7.0</b>	Preparazione del vapore	Pagine <b>39-40</b>
<b>8.0</b>	Preriscaldamento delle tazze	Pagine <b>40</b>
<b>9.0</b>	Cura e manutenzione	Pagine <b>41</b>
<b>10.0</b>	Decalcificazione	Pagine <b>42</b>
<b>11.0</b>	Inconvenienti: cause e rimedi	Pagine <b>43</b>
<b>12.0</b>	Consigli utili a proposito di caffè	Pagine <b>44</b>
<b>13.0</b>	Accessori raccomandati	Pagine <b>44-45</b>
<b>14.0</b>	Dati tecnici	Pagine <b>45</b>

**1.0 Misure di sicurezza**

I bambini non sanno riconoscere i pericoli esistenti usando apparecchi elettrici; non lasciateli mai senza sorveglianza in prossimità di un elettrodomestico.



Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo aver letto attentamente le dettagliate istruzioni del modo d'uso.



Non mettere mai in funzione l'apparecchio se il cavo o la spina elettrica sono difettosi. In caso che il cavo d'alimentazione è danneggiato, la riparazione deve essere eseguita solamente da posti di servizio definiti dal produttore per la necessità di attrezzature speciali.



Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non utilizzarlo con le mani umide o bagnate.



Non togliere il portafiltro durante la fuoriuscita del caffè, poiché l'apparecchio è sotto pressione. Attendere la fine del ciclo di erogazione.



Collegare l'apparecchio unicamente ad una presa dotata di messa a terra. Per la vostra sicurezza, vi raccomandiamo di utilizzare un adattatore di sicurezza FI (salvavita). Reperibile nei negozi d'elettricità.



Posare l'apparecchio su un piano stabile e orizzontale. Mai su una superficie calda. Scegliere un luogo fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.



Prestare attenzione all'ugello del vapore ed al portafiltro: durante il funzionamento essi possono diventare molto caldi (pericolo di scottature).



Togliere sempre la spina dalla presa prima di ogni pulizia dell'apparecchio e far attenzione affinché il cavo di alimentazione non entri in contatto con le parti riscaldanti dell'apparecchio.



Evitare di lasciare l'apparecchio all'esterno esposto alle intemperie quali pioggia, neve e gelo.



Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione della rete (voltaggio) corrisponda a quella indicata sulla targhetta che si trova sotto la base dell'apparecchio.



## 2.0 Informazioni generali

Non mettere in funzione l'apparecchio senza acqua e caffè.



Solo uno specialista qualificato è autorizzato ad effettuare interventi tecnici sull'apparecchio; in caso contrario il diritto alla garanzia viene a cadere.

L'apparecchio è stato ideato unicamente per l'erogazione di caffè, d'acqua calda e di vapore, esclusa qualsiasi altra bevanda. E' stato previsto inoltre soltanto per uso domestico. Un'utilizzazione professionale comporta una modifica delle prestazioni in garanzia. Si prega di prendere conoscenza delle Condizioni di garanzia!

L'imballaggio originale è stato scelto proprio per la sua robustezza, affinché l'apparecchio possa essere spedito per posta. **Raccomandiamo dunque di conservarlo accuratamente per un eventuale invio di ritorno.**

L'apparecchio deve essere protetto contro il gelo. Non lasciarlo mai nella vettura nei periodi invernali al fine di evitare qualsiasi danno.



### 3.0 Messa in servizio

**3.1 Riempire d'acqua fresca (massimo 3 litri) il contenitore dell'acqua,** inserirlo sul retro dell'apparecchio, ben appoggiato, in modo di consentire alla valvola posta sul fondo di aprirsi. Mettere il coperchio.

**Attenzione:** utilizzare solo acqua fresca, mai acqua minerale, latte o altri liquidi.

**3.2 Estrarre il cavo d'alimentazione sul retro per la lunghezza desiderata** (il resto del cavo può essere lasciato nell'apposito alloggiamento previsto a tale scopo) e collegare l'apparecchio ad una presa dotata di messa a terra.

**3.3 Azionare l'interruttore principale ON/OFF** e procedere all'operazione di pulizia del circuito idraulico, ossia spurgare e risciacquare l'interno dell'apparecchio.

**Importante:** è necessario che entrambe le operazioni vengano effettuate subito dopo l'inserimento dell'interruttore principale.



**3.4 Per spurgare l'apparecchio,** porre un recipiente piuttosto capace sotto l'ugello acqua calda/vapore, ruotare completamente la manopola dell'acqua calda, inserire l'interruttore d'erogazione  $\Sigma$  e lasciar fluire circa 2 dl. d'acqua. Poi riportare la manopola nella posizione iniziale disinserendo anche l'interruttore d'erogazione  $\Sigma$ . Tutta l'aria è stata ora evacua dalla macchina.

**3.5 Risciacquare l'apparecchio, ossia pulizia del circuito idraulico.** Inserire il portafiltro vuoto nel suo alloggiamento e mettervi sotto una tazza. Azionare l'interruttore d'erogazione  $\Sigma$  e quando la tazza è riempita, disinserirlo. L'apparecchio è ora risciacquato.



**3.6 Pronta per il funzionamento.** Solo quando la spia verde ● del controllo della temperatura si accende, l'apparecchio è pronto per l'uso. Si raccomanda di lasciare innestato il portafiltro vuoto durante il riscaldamento dell'apparecchio, in modo che si riscaldi a sua volta.



**Importante:** Non utilizzare l'apparecchio se non vi è acqua nel serbatoio. Per motivi di igiene, si raccomanda di spurgare e risciacquare bene l'apparecchio prima del suo primo impiego, come pure dopo ogni interruzione prolungata, per es. dopo un periodo di vacanze.

#### 4.0 Preparazione dell'espresso con caffè macinato

Dapprima l'apparecchio deve essere predisposto per la sua messa in funzione come al punto 3.0, ossia serbatoio pieno d'acqua e spia di controllo della temperatura ● luce verde.

**4.1 Con l'apparecchio pronto per funzionare, inserire l'elemento del filtro desiderato (1 o 2 tazze) nel portafiltro.** Secondo la scelta fatta, riempire con uno o due misurini rasi di caffè macinato e pressare leggermente servendosi del pressacaffè incorporato. Ripulire il bordo del portafiltro da eventuali residui di polvere di caffè.



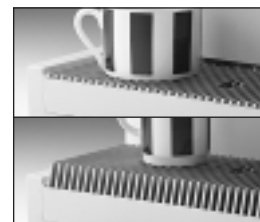
**4.2 Innestare il portafiltro nel suo alloggiamento sul blocco d'erogazione ruotandolo da sinistra verso destra e fissandolo bene.** Prestare attenzione a che il portafiltro sia sempre ben agganciato.



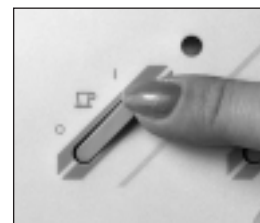
**4.3 Porre 1 o 2 tazze sulla griglia, sotto il portafiltro.**



**Consiglio:** per le piccole tazze da caffè ristretto o espresso, esiste la possibilità di regolare in altezza la griglia d'appoggio; per far questo basta capovolverla semplicemente da dietro in avanti.



**4.4 Azionare l'interruttore d'erogazione ☐ . Il caffè comincia a fluire.**



**4.5 Appena il caffè ha raggiunto la quantità da voi desiderata, disinserire nuovamente l'interruttore d'erogazione  $\square$  . Il flusso del caffè si interrompe immediatamente.**



**4.6 Estrarre il portafiltro dal suo alloggiamento ruotandolo da destra verso sinistra.** Eliminare i fondi del caffè, tenendo fissato il filtro mediante l'apposito fermo posto sull'impugnatura del portafiltro.



**Consiglio:** Per l'eliminazione dei fondi di caffè, usare preferibilmente l'accessorio speciale in opzione (vedi paragrafo 13.0 (accessori raccomandati)).



Sciacquare il tutto sotto l'acqua corrente e riagganciare il portafiltro con il filtro vuoto nel blocco d'erogazione. Così facendo, dopo un nuovo riempimento del filtro, il prossimo caffè sarà ancora migliore.



## 5.0 Preparazione dell'espresso con porzioni preconfezionate

Dapprima l'apparecchio deve essere predisposto per la sua messa in funzione come al punto 3.0, ossia serbatoio pieno d'acqua e spia di controllo della temperatura ● luce verde.



**5.1 Il procedimento è identico a quello per la preparazione dell'espresso con caffè macinato, ad eccezione dei punti seguenti:**

Per il caffè porzionato SOLIS nelle capsule «rigide» (v. illustrazione a lato e capitolo 13.0 «Accessori raccomandati») usare solo il filtro speciale per porzioni invece del filtro per 1 o per 2 tazze. Il filtro speciale è stato concepito appositamente per le capsule rigide di caffè porzionato.



Per le capsule «morbide» di caffè porzionato SOLIS o per caffè porzionato di una marca diversa, usare il filtro per 1, rispettivamente il filtro per 2 tazze, attenendosi alla raccomandazioni del fabbricante della relativa marca.



**Avvertenza:** il caffè può sgocciolare dai bordi del portafiltro qualora la porzione preconfezionata sia di dimensioni non adeguate o anche nel caso in cui il portafiltro non sia fissato correttamente.

Essendo equipaggiate sia di un elemento speciale per porzioni sia degli inserti per 1 o 2 tazze, tutte le macchine da caffè espresso SOLIS CREMA possono essere senz'altro utilizzate con le porzioni in commercio (ma solo se confezionate con filtro di carta), rispettando naturalmente i punti summenzionati.



## 6.0 Erogazione dell'acqua calda

Per preparare tè, brodo, ecc. Dapprima l'apparecchio deve essere predisposto per la sua messa in funzione come al punto 3.0, ossia serbatoio pieno d'acqua e spia di controllo della temperatura ● luce verde.



**6.1 Con l'apparecchio pronto per funzionare, posare il bicchiere o la tazza direttamente sotto l'ugello dell'acqua calda/vapore.** Ruotare completamente la manopola girevole e contemporaneamente inserire l'interruttore d'erogazione  $\Sigma$ . L'acqua calda fluisce automaticamente dall'ugello.

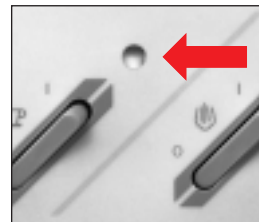


**6.2 Terminata l'operazione di prelievo dell'acqua, riportare la manopola in posizione iniziale e disinserire l'interruttore d'erogazione  $\Sigma$ .**

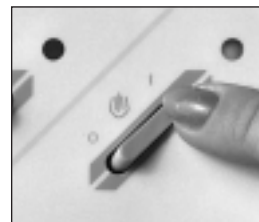


## 7.0 Preparazione del vapore

Per scaldare il latte, per il cappuccino per es., o altri liquidi. Dapprima l'apparecchio deve essere predisposto per la sua messa in funzione come al punto 3.0, ossia serbatoio pieno d'acqua e spia di controllo della temperatura ● luce verde.



**7.1 Con l'apparecchio pronto per funzionare, azionare l'interruttore del vapore  $\Sigma$**  e attendere finché la spia verde ● di controllo del vapore si accende.



**7.2 Ruotare leggermente la manopola** e lasciare uscire dapprima l'acqua di condensazione nella vaschetta di sgocciolamento. Orientare quindi l'ugello verso il recipiente immergendolo nel liquido da scaldare. Aprire completamente la manopola e con movimenti circolari del recipiente dal basso in alto scaldare il liquido a piacere.





**7.3 Quando non occorre più vapore, interrompere l'erogazione chiudendo la manopola, orientare l'ugello sopra la griglia di sgocciolamento (oppure sopra un recipiente vuoto) e disinserire l'interruttore del vapore ☹.**



**7.4 Con l'interruttore del vapore ☹ disinserito, spurgare e raffreddare l'apparecchio ruotando nuovamente la manopola e inserendo contemporaneamente l'interruttore d'erogazione ☹ fin quando un getto regolare d'acqua fuoriesce nuovamente dall'ugello. Richiudere quindi la manopola e disinserire l'interruttore d'erogazione ☹.**



**Importante:** Dopo ogni prelievo di vapore raffreddare sempre l'apparecchio, come descritto (vedi anche punto 3.4). Durante l'uso l'ugello vapore diventa molto caldo; evitare ogni contatto con la pelle (rischio di scottature).



**Consiglio:** Si raccomanda di pulire l'ugello del vapore immediatamente dopo il suo impiego. Questo per evitare le incrostazioni di latte essiccato, in seguito difficili da eliminare.



## 8.0 Preriscaldamento delle tazze

La riuscita di un buon espresso dipende non solo dalla miscela adeguata, dal grado di macinatura, da un'acqua qualitativamente ineccepibile, ma anche da una giusta temperatura.

**8.1 Posare le tazzine del caffè sulla piastra d'appoggio per mantenerle al caldo** (riscaldamento indiretto per propagazione termica del sistema di riscaldamento).



**8.2 Per un preriscaldamento rapido delle tazze,** si consiglia di sciacquarle servendosi dell'acqua calda che fuoriesce dall'ugello, quando l'apparecchio è in funzione pronto per l'uso.



## 9.0 Cura e manutenzione

Una macchina da caffè SOLIS CREMA sempre pulita e ben tenuta ricompenserà l'utente per gli sforzi prodigati offrendogli sempre un espresso di qualità e la durata dell'apparecchio ne sarà accresciuta.

### 9.1 Cure quotidiane e settimanali

Il serbatoio dell'acqua, la vaschetta di sgocciolamento, la griglia d'appoggio delle tazze, il portafiltro e gli elementi filtranti devono essere regolarmente puliti con acqua calda con l'aggiunta, se necessario, di un detergente non abrasivo.



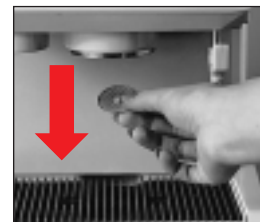
### Non metterli nella lavastoviglie !




**Pulizia del blocco di alloggiamento del portafiltro.** A intervalli regolari eliminare i residui di polvere di caffè con uno straccio umido. Si raccomanda di lasciar fluire di tanto in tanto circa 1/2 litro d'acqua calda, affinché tutti i depositi oleosi vengano eliminati dall'alloggio del portafiltro.



In caso di sporco persistente, svitare la doccia superiore per mezzo di un cacciavite e pulirla accuratamente da entrambe le parti con uno spazzolino.



**Cura degli elementi del filtro.** Il filtro per 1 tazza, rispettivamente quello per 2 tazze, dovrebbero essere sciacquati di tanto in tanto. A tale scopo inserire il portafiltro con il filtro vuoto nella SOLIS Crema, collocare una tazza al portafiltro e azionare il tasto per l'erogazione dell'acqua  fino a riempire la tazza. Disinserire il tasto erogazione acqua. Il filtro è ora pulito.

**Involucro.** Se necessario, pulire l'esterno dell'apparecchio con uno straccio umido e asciugarlo poi con un panno morbido.



**Importante:** l'apparecchio non deve mai essere immerso nell'acqua. Prima di qualsiasi intervento di pulizia o di manutenzione, togliere sempre la spina dalla presa di corrente.



### 10.0 Decalcificazione


Secondo la durezza dell'acqua, l'apparecchio deve essere regolarmente decalcificato, in ogni caso al massimo ogni 4 o 6 mesi (anche nel caso in cui venisse utilizzato un filtro per l'acqua).

**10.1 Per la decalcificazione** usare preferibilmente lo speciale liquido **SOLIPOL**.



**10.2 Con l'apparecchio disinserito**, versare nel serbatoio dell'acqua 0,5 litri di SOLIPOL per 0,5 litri d'acqua.

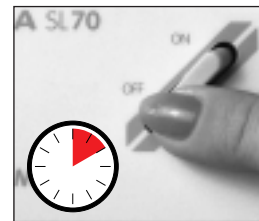


**10.3 Aprire completamente la manopola acquacalda/vapore**, inserire l'interruttore della pompa  e posare un recipiente sotto l'ugello del vapore. Ora, inserire l'interruttore principale ON/OFF e lasciar fluire la soluzione dall'ugello per circa 1 minuto.



**10.4 Disinserire l'interruttore principale ON/OFF** e lasciar agire la soluzione decalcificante per almeno 10 minuti.

**10.5 Ripetere due volte il procedimento descritto nei punti 10.3 e 10.4.** In seguito risciacquare bene il serbatoio e riempirlo d'acqua fresca.



**10.6 Azionare l'interruttore principale ON/OFF** e lasciar fluire dall'ugello del vapore l'acqua fresca contenuta nel serbatoio (circa 2 litri). In questo modo tutti i residui calcarei vengono espulsi. La SOLIS CREMA è ora nuovamente pronta per l'uso.



**Importante:** Una decalcificazione regolare ed accurata protegge l'apparecchio da danneggiamenti sovente costosi da riparare. Ogni danno risultante da una decalcificazione non eseguita, da un uso improprio o dal mancato rispetto delle istruzioni contenute nel dettagliato modo d'uso, non è coperto da garanzia. Per quanto riguarda il prodotto usato per la decalcificazione, evitare assolutamente l'uso di aceto che potrebbe danneggiare l'apparecchio.



**11.0 Inconvenienti: cause e rimedi**

Prima di rispedire l'apparecchio per eventuali riparazioni leggere attentamente i seguenti punti. Sovente, è facile rimediare agli inconvenienti che si riscontrano. Si possono così evitare inutili e snerianti perdite di tempo.

**11.1 Il caffè scende lateralmente dai bordi del portafiltro**

- Il portafiltro non è correttamente agganciato
- Il portafiltro non è stato serrato a sufficienza.
- Ci sono dei residui di caffè macinato sui bordi del filtro.
- La guarnizione è consumata o danneggiata. Per eventuali riparazioni, inviare l'apparecchio al servizio clienti.

**11.2 La pompa è troppo rumorosa**

- Non c'è più acqua nel recipiente
- Il serbatoio dell'acqua non è correttamente alloggiato
- La pompa produce poca pressione perché il caffè è macinato troppo grossolanamente o è invecchiato.

**11.3 Il caffè non fuoriesce**

- Non c'è più acqua nel recipiente
- Il serbatoio dell'acqua non è correttamente alloggiato
- Il caffè macinato utilizzato è troppo fine o troppo fortemente pressato
- L'apparecchio è posizionato sulla funzione vapore
- I filtri o il blocco d'erogazione sono ostruiti: effettuare un'adeguata pulizia
- La macchina è incrostata di calcare. Decalcificarla
- Nel circuito idraulico vi è dell'aria o non è stato raffreddato: procedere all'operazione necessaria (vedi punto 3.4)

**11.4 Il caffè non ha la caratteristica schiumetta dell'espresso, scende troppo in fretta o troppo lentamente**

- La miscela del caffè non è appropriata
- La macinatura è troppo grossolana o troppo fine.
- Il caffè macinato non è più molto fresco
- C'è troppo poco caffè macinato nell'elemento del filtro
- Il caffè macinato deve essere pressato maggiormente
- Le tazze sono troppo fredde. Preriscaldarle
- La giusta temperatura non è stata ancora raggiunta

Se al difetto riscontrato non si riesce a porre rimedio malgrado la verifica dei punti summenzionati, la macchina deve essere ritornata, nel suo imballaggio originale, ad uno dei centri di assistenza dopo vendita SOLIS, indicando brevemente il tipo di disfunzione riscontrato.

**In Svizzera, in caso di riparazione, inviare a:**

**SOLIS PRODUZIONE SA**

**Servizio clientela**

**Centro SOLIS**

**6850 Mendrisio**

**Tel. 091/ 646'16'65/ 646'81'36**

**Fax 091/ 646'03'62**

**Per tutte le altre nazioni** dove i prodotti SOLIS sono ufficialmente venduti procedere come segue:

**inviare l'apparecchio al centro assistenza dopo vendita della succursale SOLIS locale** menzionata sul Certificato di garanzia.

## 12.0 Consigli utili a proposito di caffè

### 12.1 Premesse ideali per la perfetta riuscita dell'espresso.

La riuscita di un buon caffè non dipende soltanto dall'apparecchio, ma anche dall'acqua, dalla miscela di caffè, dalla temperatura, ecc.

A questo proposito, vi raccomandiamo di seguire i seguenti consigli:

Utilizzare sempre caffè fresco e possibilmente di accentuata torrefazione: per esempio le miscele di caffè SOLIS specialmente studiate per le macchine da caffè espresso.

Conservare il caffè in luogo fresco e asciutto. Si può altresì congelarlo e utilizzarlo in seguito così com'è.

All'acquisto, macinare i chicchi di caffè sulla posizione Espresso. Se il risultato non è quello auspicato, consultare il precedente punto 11.4.

Se l'acqua del rubinetto è troppo dura, utilizzare di preferenza un filtro d'acqua, per es. il tipo AQUA SELECT SOLIS.

Nel caso si desiderasse caffè sempre ottimo ma senza l'obbligo di togliere i fondi e pulire l'elemento filtro ogni volta, si può optare per le porzioni preconfezionate SOLIS, tanto pratiche quanto pulite e sempre pronte all'uso.



## 13.0 Accessori raccomandati

Per facilitare l'utilizzazione e la manutenzione della SOLIS CREMA, consigliamo:

**Il filtro per acqua SOLIS AQUA SELECT** che aiuta a ridurre la durezza dell'acqua e quindi a prevenire noiose frequenti decalcificazioni.

**Il decalcificante liquido SOLIS SOLIPOL**, adatto specialmente per decalcificare delicatamente le macchine da caffè espresso.

**La scatola per provviste SOLIS**, particolarmente indicata per conservare tutto l'aroma dei sacchetti di caffè aperti e delle porzioni preconfezionate.

**Il cassetto SOLIS** per aiutare l'espulsione dei fondi. Ideale per svuotare il contenuto del filtro.

**Le miscele di CAFFÈ SOLIS:** diverse qualità di caffè accuratamente ed appositamente selezionate per le macchine da caffè espresso e quindi a garanzia di un eccellente risultato.

**II CAFFÈ SOLIS in porzioni preconfezionate:** due miscele per ristretto, espresso e caffè decaffeinato. Sono proposti in pratiche porzioni, specialmente ideate per le macchine da caffè espresso dotate di un portafiltro. Comode, pulite e sempre pronte all'uso!

In **Svizzera** troverete questi accessori nei negozi specializzati e nei grandi magazzini, oppure direttamente presso la

**SOLIS MAIL SA**  
**6850 Mendrisio**

**Tel. 091/646'80'51**

**Fax 091/646'25'32**

In **tutte le altre nazioni** dove i prodotti SOLIS sono ufficialmente venduti li troverete sia nei negozi specializzati sia presso la succursale **SOLIS locale**. A questo proposito, segnaliamo gli indirizzi menzionati sul Certificato di garanzia.

### 15.0 Dati tecnici

Tensione: 230 V / (USA: 115 V)

Potenza: 1100 Watt

Serbatoio dell'acqua: 3 litri

Lunghezza del cavo: 1,1 m con spina 2 P + T

Peso: 7,5 kg

Dimensioni: 310 x 270 x 235 mm

Controlli di sicurezza: ASE e Marchi di conformità Internazionali